

CREPES BRETONNES : EXERCICES

Laquelle des trois affirmations suivantes est correcte? Entourez la réponse correcte (a, b ou c).

1. a. La fête de la Chandeleur a remplacé les fêtes de la fécondité qui avaient lieu à la fin du printemps.

   b. Les fêtes de la fécondité ont remplacé la fête de la Chandeleur qui avait lieu à la fin du printemps.

   c. La fête de la Chandeleur a remplacé les fêtes de la fécondité et elle a lieu le deux février.

2. a. Les Français mangent des crêpes à la fête de la Chandeleur et ils en mangent aussi à d'autres jours de l'année.

   b. Les Français mangent des crêpes seulement à la fête de la Chandeleur.

   c. Les Français ne mangent pas de crêpes à la fête de la Chandeleur.

3. a. Au XXe siècle des crêperies ont fait leur apparition en Bretagne grâce aux immigrants bretons.

   b. Au XXe siècle des crêperies ont fait leur apparition dans beaucoup de pays grâce aux immigrants bretons.

   c. Au XXe siècle des crêperies ont fait leur apparition dans beaucoup de pays, parce que les étrangers aimaient visiter la Bretagne.

4. a. Les galettes sont sucrées et forment un excellent dessert.

   b. Les galettes sont salées et forment un excellent dessert.

   c. Les galettes sont salées et forment une entrée consistante ou même un plat de résistance.

5. a. Pour cuire la crêpe il faut la faire sauter.

   b. Pour cuire la crêpe il faut faire sauter la crêpe ou simplement la retourner avec une spatule.

   c. Pour cuire la crêpe il faut la faire sauter jusqu'au plafond.



Ci-dessous vous trouvez quelques phrases du dialogue au restaurant. Mettez les phrases dans l'ordre correct afin d'obtenir une conversation logique. Mettez entre parenthèses les chiffres de 1 à 6.

Oui, c'est exactement ce que je veux. (...)

C'est bon, un verre de cidre, s'il vous plaît. (...)

Oui, je voudrais manger une crêpe avec du fromage râpé et un oeuf, s'il vous plaît. (...)

Bonjour, Monsieur, vous avez fait votre choix? (...)

Vous voulez dire probablement "une complète" ? C'est une crêpe salée avec du fromage râpé, un oeuf étalé et une tranche de jambon, c'est ça? (...)

Et pour boire, Monsieur ? Je peux vous conseiller le cidre qui est idéal pour accompagner les crêpes. (...)

Reliez le mot de la colonne de gauche à la définition correcte.

1. des amuse-gueules	a. Il est compris dans le prix du plat.
2. la carte des vins	b. La viande peut être bleue, saignante, à point ou bien cuite.
3. l'addition	c. On la lit pour choisir le vin.
4. le service	d. Il sert les clients.
5. le vin	e. On la demande à la fin du repas au restaurant.
6. la cuisson	f. On les mange à l'apéritif.
7. la commande	g. Il est blanc, rouge ou rosé.
8. le serveur	h. Le serveur ou la serveuse la prend.

Mettez dans l'ordre correct les différentes étapes d'un repas au restaurant.

1.	Le plat de résistance
2.	Le fromage ou le dessert
3.	L'entrée ou le hors-d'oeuvre
4.	L'apéritif
5.	Le digestif

Reconstruisez la recette de la crêpe bretonne. Mettez les activités dans l'ordre correct. Ajoutez entre parenthèses les chiffres de 1 à 6.

Mélangez le tout. (...)



Versez la pâte dans la poêle et laissez chauffer sur le feu. (...)

Versez la farine dans un grand saladier et ajoutez les œufs, le sucre, le sel et le beurre fondu. (...)

Cuisez la crêpe quelques secondes de l'autre côté et glissez-la dans une assiette. (...)

Faites fondre le beurre.(...)

Laissez reposer la pâte une heure ou deux. (...)

Naviguez sur Internet et répondez aux questions.

1. Allez sur le site (www.gastronomie.philagora.org/bretagne/). Vous y trouvez toutes sortes de recettes de crêpes classiques pour tout un repas, de crêpes sucrées pour desserts et goûters et de crêpes salées. Choisissez une recette de crêpes: notez les ingrédients et expliquez le mode d'emploi.

....

....

....

....

....

....

....

....

....

2. Allez sur le site (www.tourismebretagne.com/fr/preparez/restaurants/creperie/). Une "Crêperie Ambassadrice", qu'est-ce que c'est? Qu'est-ce que vous pouvez gagner si vous trouvez une Crêperie Ambassadrice? Donnez les coordonnées de deux "Crêperies Ambassadrices" à l'étranger.

....

....

....

....

....



3. Allez sur le site (www.linternaute.com/femmes/cuisine/magazine/dossier/0501crepes/tradition.shtml) et donnez des informations sur la fête de la Chandeleur (Qu'est-ce qu'on fête à la Chandeleur? D'où vient le nom? Quand est née la tradition de manger des crêpes à la Chandeleur et pourquoi? …).

……

……

……

……

……



Solutions des exercices

Laquelle des trois affirmations suivantes est correcte? Entourez la réponse correcte (a, b ou c).

1. c 2. a 3. b 4. c 5. b

Ci-dessous vous trouvez quelques phrases du dialogue au restaurant. Mettez les phrases dans l'ordre correct afin d'obtenir une conversation logique. Mettez entre parenthèses les chiffres de 1 à 6.

(4) (6) (2) (1) (3) (5)

Reliez le mot de la colonne de gauche à la définition correcte.

1. f . 2. c. 3. e. 4. a. 5. g. 6. b. 7. h. 8. d.

Mettez dans l'ordre correct les différentes étapes d'un repas au restaurant.

1. L'apéritif
2. L'entrée ou le hors-d'oeuvre
3. Le plat de résistance
4. Le fromage ou le dessert
5. Le digestif

Reconstruisez la recette de la crêpe bretonne. Mettez les activités dans l'ordre correct. Ajoutez entre parenthèses les chiffres de 1 à 6.

(3) (5) (2) (6) (1) (4)

Naviguez sur Internet et répondez aux questions.

1. *Allez sur le site (www.gastronomie.philagora.org/bretagne/). Vous y trouvez toutes sortes de recettes de crêpes classiques pour tout un repas, de crêpes sucrées pour desserts et goûters et de crêpes salées. Choisissez une recette de crêpes: notez les ingrédients et expliquez le mode d'emploi.*



Les crêpes de pommes de terre aux brocolis

Pâte à crêpes:

- 250 grammes de farine -
  4 oeufs -
  1 cuillère à soupe d'huile -
  1/4 litre de lait, sel eau.

Battre le tout avec un batteur électrique. Laissez reposer la pâte 20 minutes. Faire cuire les crêpes dans une poêle chaude et légèrement huilée

Ingrédients:

- 2 têtes de brocolis
  100 grammes de lardons fumés
  2 pommes de terre
  1 oignon haché
  30 grammes de beurre
  2 oeufs entiers + 2 blancs d'oeufs
  1 cuillère à soupe de farine
  2 cuillères à soupe de vinaigre balsamique
  1 cuillère à soupe de crème liquide
  Huile d'olive
  1 tomate coupée en petits dès
  Fines herbes: Persil - Estragon - Ciboulette
  Sel et Poivre

Confectionnez 6 belles crêpes avec votre poêle crêpière légèrement beurrée ou huilée à chaque crêpe. Laissez-les refroidir.

Cuire le brocoli dans l'eau salée.
Cuire les pommes de terre en papillote avec du gros sel 35 min dans un four à 180°C puis les éplucher et les écraser ou bien les faire cuire à la vapeur.

- Ébouillantez les lardons.
Faites revenir légèrement les oignons avec un peu de beurre ou d'huile.

Pour la garniture:
Montez les blancs en neige et incorporez-les aux pommes de terre écrasées, avec les oignons, les brocolis écrasés, les lardons, la farine, les œufs entiers et la crème.
Bien assaisonner le tout avec sel et poivre.

-Puis cuire cette "farce" dans un peu de beurre fondu avec un filet d'huile et de vinaigre balsamique en fin de cuisson.

2. Allez sur le site (www.tourismebretagne.com/fr/preparez/restaurants/creperie/). Une "Crêperie Ambassadrice", qu'est-ce que c'est? Qu'est-ce que vous pouvez gagner si vous trouvez une



Crêperie Ambassadrice? Donnez les coordonnées de deux "Crêperies Ambassadrices" à l'étranger.

- Une "Crêperie Ambassadrice" est une crêperie en France ou à l'étranger qui respecte le caractère authentique breton, tant au niveau de la fabrication des crêpes, que de l'atmosphère "bretonne".

- Si vous passez les coordonnées d'une crêperie qui correspond à la définition de "Crêperie Ambassadrice", vous recevrez un repas pour deux personnes dans cet établissement ou dans la crêperie de votre choix.

- Crêpe de France
Mme Luci Haddad, rua Afonso Braz à Sao Paulo
crepe@crepedefrance.com.br

Crêperie A la galette
Edeline Prunier – Christophe Eyeoly, Szondi utca 11 à Budapest
alagalette@yahoo.fr

3. Allez sur le site (www.linternaute.com/femmes/cuisine/magazine/dossier/0501crepes/tradition.shtml) et donnez des informations sur la fête de la Chandeleur (Qu'est-ce qu'on fête à la Chandeleur? D'où vient le nom? Quand est née la tradition de manger des crêpes à la Chandeleur et pourquoi? …).

- La Chandeleur célèbre originellement la présentation de l'enfant Jésus Christ au Temple, précisément 40 jours après sa naissance. C'est en mémoire de cet événement, qu'à partir de 492 on organisait une procession annuelle, au cours de laquelle étaient allumés des cierges bénis.

- Le nom de la Chandeleur vient du latin *festa candelarum*, fête des chandelles.

- C'est lors de l'une de ces processions qu'est né le partage des crêpes le 2 février. Le pape Gélase 1er distribuait des crêpes (de crispus, ondulé en latin) aux pèlerins venus jusqu'à Rome pour fêter la Chandeleur. Il voulait les encourager et les récompenser; une tradition est née.